



NOS BOISSONS

NON ALCOOLISÉES

- | | |
|---|------|
| • SIROPS | 2.5€ |
| • PERRIER - (33 CL) | 3.5€ |
| • COCA-COLA / COCA-COLA ZÉRO / ORANGINA - (33 CL) | 3.5€ |
| • LIMONADE / DIABOLO - (33 CL) | 3.5€ |
| • ICE TEA / OASIS TROPICAL - (33 CL) | 3.5€ |
| • VIRGIN MOJITO | 6€ |

NOS BOISSONS CHAUDES

- | | |
|------------------------|------|
| • CAFÉ EXPRESSO | 1.5€ |
| • DOUBLE CAFÉ EXPRESSO | 3€ |
| • THÉ / INFUSION | 3€ |
| • IRISH COFFEE | 6€ |

NOS BIÈRES

JUPILER / GRIMBERGEN À LA PRESSION

- | | |
|---|------------|
| • DEMI - (25 CL) | 3.5 / 4.5€ |
| • SÉRIEUX - (50 CL) | 7€ / 9€ |
| • PICON - (25 CL)  | 4.5€ |

BIÈRE BOUTEILLE

- | | |
|--|----|
| • CHOUFFE BLONDE ET CHOUFFE CHERRY - (33 CL) | 6€ |
|--|----|

NOS APÉRITIFS

- | | |
|--|---------|
| • RICARD / PASTIS 51 - (3CL) | 3€ |
| • WHISKY GRANT'S - (BABY 3 CL OU 6 CL) | 3€ / 6€ |
| • VERRE DE VIN | 3€ |
| • KIR CASSIS OU CHATAÎGNE | 4.5€ |
| • ROSÉ PAMPLEMOUSSE | 4.5€ |

NOS DIGESTIFS

- | | |
|---|----|
| • GET 27 / VERVEINE / LIMONCELLO - (5 CL) | 6€ |
|---|----|

NOS COCKTAILS

- | | |
|--|----|
| • MOJITO | 8€ |
| Rhum blanc, Perrier, feuilles de menthe, citron vert, sirop de canne | |
| • SPRITZ | 8€ |
| Apérol, vin blanc pétillant, tranche d'orange | |



NOS VINS

VINS DU VILLAGE - CAVEAU DE JALÈS

- | | |
|--|-----|
| • ROUGE MERLOT - 2023 - (75 CL) | 17€ |
| • ROSÉ "CUVÉE DES 50 ANS" - 2024 - (75 CL) | 17€ |
| • BLANC PLAISIR DE CRUZIÈRES- 2024 - (75 CL) | 17€ |

VINS DU VILLAGE - "VIGNERONS ARDÉCHOIS"

- | | |
|-----------------------------------|-----|
| • ROUGE CHATUS - 2023 - (75 CL) | 25€ |
|-----------------------------------|-----|



CUVÉE ORÉLIE - CAVEAU DE JALÈS (LOCAL)

- | | |
|----------------------------|-----|
| • ROUGE - 2024 - (75 CL) | 18€ |
| • ROSÉ - 2024 - (75 CL) | 18€ |
| • BLANC - 2024 - (75 CL) | 18€ |

PICHETS - CAVEAU DE JALÈS (LOCAL)

- | | |
|---------------------------|---------------|
| • 25 CL / 50 CL / 1 LITRE | 4€ / 8€ / 16€ |
|---------------------------|---------------|

CÔTES-DU-RHÔNE

- | | |
|-------------------------------|-----|
| • GIGONDAS - 2024 - (75 CL) | 25€ |
|-------------------------------|-----|

CHAMPAGNE

- | | |
|----------------------------------|-----|
| • NICOLAS FEUILLATTE - (75 CL) | 45€ |
|----------------------------------|-----|



RESTAURANT DU
CAMPING DE LA
CLAYSSE

OPEN EVERY DAY



RÉSERVATIONS
04 75 35 03 14



MENU
RESTAURANT

Cuisine Bistrot & Boissons
Bistrot Food & Drinks



RESTAURATION

PLAT DU JOUR
Voir avec le serveur

-LE COIN SALADES-

Sauce à l'huile d'olive de notre moulin et vinaigre balsamique

• SALADE ARDÉCHOISE 15€

Pélardon sur toasts (Ferme de Bonnefille), lard fumé, éclats de châtaignes, tomates cerises et salade verte

Warm goat cheese on toasts, fried bacon, chestnut pieces, cherry tomatoes, and green salad

• SALADE CÉSAR 16€

Aiguillettes de poulets panées, oeuf dur tranché, croûtons, copeaux de Parmesan, tomates cerises et salade verte

Breaded chicken strips, boiled egg, croutons, Parmesan pieces, cherry tomatoes, and green salad

• SALADE DI BUFALA 17€

Tomates "Coeur de Boeuf", jambon cru "Serrano", Di Bufala, morceaux de melon

"Coeur de boeuf" tomatoes, "Serrano" raw ham, Di Bufala, pieces of melon

• SALADE PÉRIGORD 17€

Magret de canard séchés tranché, gésiers de poulet, amandes grillées, tomates cerises et salade verte

Sliced dried duck breast, chicken gizzards, toasted almonds, cherry tomatoes, and green salad

• SALADE PÉRIGORD ROSSINI 20€

Toasts Foie Gras/confiture de figue, Magret de canard séchés tranché, gésiers de poulet, amandes grillées, tomates cerises et salade verte

Foie Gras toasts/fig jam, sliced dried duck breast, chicken gizzards, toasted almonds, cherry tomatoes, and green salad

-LE COIN ENFANTS-

Tous les menus sont servis avec frites + boisson + glace
(Push-up ou 1boule chantilly)

All menus are served with fries + drink + ice cream
(Push-up or 1 scoop of whipped cream)

• NUGGETS DE POULET 8€

• MINI BURGER 10€

• CROQUE MONSIEUR 10€

LE COIN -BURGERS MAISON-

• BURGER DES CRUZIÈRES 17€

Steak boucher 150 gr, bacon grillé, Cheddar, sauce burger
Servi avec frites, salade verte et tomates

150 gr Groundbeef, roasted bacon, Cheddar, burger sauce, french fries. Served with french fries, green salad and tomatoes

• BURGER FERMIER 18€

Steak boucher 150 gr, tranche de lard fumé, gouda, oeuf au plat
Servi avec frites, salade verte et tomates

150 gr Groundbeef, slice of smoked bacon, gouda, fried egg
Served with french fries, green salad and tomatoes

• BURGER ROSSINI 22€

Steak boucher 150 gr, tranche de foie gras, confit d'oignons, confiture de figues

Servi avec frites, salade verte et tomates

150 gr Groundbeef, slice of foie gras, onion confit, fig jam
Served with french fries, green salad and tomatoes

-LE COIN DU BOUCHER-

Toutes nos viandes sont d'origine UE,
et servies avec frites et salade verte

• DEMI MAGRET - (ENV 175 GR) 17€

Half duck Magret, french fries, and green salad

• DOUBLE ANDOUILLETTE 18€

Double Andouillette, french fries, and green salad

• ENTRECÔTE GRILLÉE - (ENV 250 GR) 22€

Fillet, french fries, and green salad

• MAGRET ENTIER - (ENV 350 GR) 24€

Duck Magret, french fries, and green salad

• CÔTE DE BOEUF - (ENV 750/800 GR) 2 PERSONNES 45€

Prime rib, french fries, and green salad

• SUPPLÉMENT SAUCE 1€

Roquefort / Champignons

-LE COIN PIZZAS-

• ROYALE 14€

Jambon blanc, champignons, Emmental, olives
Ham, mushrooms, Emmental, olives

• CAMPAGNARDE 14€

Lard fumé, bacon, champignons, Emmental, olives
Smoked bacon, bacon, mushrooms, Emmental, olives

• GÉGÉ PIZZ 15€

Jambon blanc, Bleu, Emmental, olives
Ham, Blue cheese, Emmental, olives

• PROVENÇALE 15€

Anchois, câpres, Emmental, olives
Anchovies, capers, Emmental, olives

• ANDALOUSE 16€

Chorizo, merguez, piment, poivrons, Emmental, olives
Chorizo, merguez, pepper, peppers, Emmental, olives

• CALZONE 17€

Jambon blanc, champignons, Emmental, oeuf. Servie avec salade verte et tomates

Ham, mushrooms, Emmental, egg. Served with green salad and tomatoes.

• 4 SAISONS 18€

Jambon cru "Serrano", Emmental, Di Bufala, Copeaux de parmesan, salade, tomates cerises

"Serrano" raw ham, Emmental, Di Bufala, Parmesan pieces, green salad, cherry tomatoes

• CRÉMIÈRE 14€

Jambon blanc, Bleu, champignons, Emmental, olives
Ham, Blue cheese, mushrooms, Emmental, olives

• 3 FROMAGES 15€

Bûche de chèvre, Bleu, Emmental, olives
Goat cheese, Blue cheese, Emmental, olives

• MILANAISE 16€

Jambon cru "Serrano", Bleu, champignons, Emmental, olives
"Serrano" raw ham, Blue cheese, mushrooms, Emmental, olives

• BIQUETTE 16€

Pélardon (Ferme de Bonnefille), jambon blanc, miel, Emmental, olives
Goat cheese, ham, honey, Emmental, olives

BASE TOMATE

BASE CRÈME